



「液体塩こうじ」を活用し、簡単に本格的な献立ができることで大好評！

好きな場所・時間でお手軽に液体塩こうじ調理体験を実現

液体塩こうじの料理教室「ハナマルキッチン2020」

今年はオンラインでのライブ配信で開催！



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、2017年より大好評をいただいている「液体塩こうじ」を使った料理を学ぶことができるクッキングレッスン、「ハナマルキッチン2020」を2020年6月より順次開講します。今年はハナマルキッチン初の試みとしてオンラインでのライブ配信で実施いたします。

2012年より発売を開始したハナマルキ「液体塩こうじ」は、日本の伝統調味料である塩こうじを、当社独自の製法で液体化した調味料です。液体化により生まれる、計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくいなどのメリットで、おかげさまで好評を博しています。また、この利便性により、鍋料理やドリンクなど、利用できる料理のバリエーションが増え、定番調味料として定着しつつあります。

ハナマルキッチンは2017年からスタート、今年で4年目になります。液体塩こうじの特徴を生かし、毎年さまざまなレシピを紹介し、実際に全国の皆様に調理体験をしていただきました。今回は「時短」「健康」「食材使いまわし」をテーマに、各回お家ご飯を充実させるオンライン限定の液体塩こうじレシピをご用意します。レッスンはハナマルキッチン初のオンラインでのライブ配信開催となり、参加者は場所を問わず全国・全世界で受講することができます。実施日、開始時間、メニューの詳細はABC Cooking Studioのオフィシャルインスタグラムやホームページにて実施日約1か月前から事前に告知し、当日はWeb会議サービスZoomまたはインスタライブを利用して行います。参加者はZoomのIDを取得するか、ABC Cooking Studioのオフィシャルインスタグラムをフォローすれば誰でも参加が可能です。実施は6月から12月までに複数回を予定しております。抽選でハナマルキ商品の視聴者プレゼントもあります。

ABC Cooking Studio が、このように単独の企業とのタイアップで、オンラインでのライブ配信を実施するのは今回が初めてになります。

当日参加できなかった方やレシピのおさらいをしたい方向けに、ライブ配信後には ABC Cooking Studio オフィシャルInstagram でレシピを公開。ABC Cooking Studio 公式 YouTube や Facebook でもレッスンのポイントをまとめた動画も配信します。また当社ホームページ上にてハナマルキッチン特設ページを掲載、配信した映像を順次公開します。これにより、場所のみならずいつでもオンラインレッスンを振り返ることが可能になります。今年度のハナマルキッチンはこれまでと比べ、地域、時間を選ばず、よりお手軽に体験いただける内容となっております。

【開催概要】(6月8日現在の予定 ※日時は変更になる可能性があります)

第1回	2020年6月25日(木)	開始：19:00 終了：19:30頃
第2回	2020年7月29日(水)	開始：19:00 終了：19:30頃

※今後については決定次第 ABC Cooking Studio ホームページにて告知します。

【メニュー】

第1回メニュー

- ・たたいて時短チキンカツ
- ・混ぜるだけで完成！時短サラダ



第2回メニュー

- ・肉汁溢れるイタリアンハンバーグ
- ・うま味凝縮！ビネグレットサラダ



※今後については決定次第 ABC Cooking Studio ホームページにて告知します。

【ハナマルキ「液体塩こうじ」】

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使えます。

- 原材料：米こうじ、食塩、酒精
- 容量：350ml/500ml
- 栄養成分：(大さじ1杯 [15ml] 当り)
エネルギー24kcal、脂質0g、
ナトリウム870mg、たんぱく質0.2g、
炭水化物5.7g、食塩相当量2.2g

- URL：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>



【ABC Cooking Studio】

国内に125スタジオ、海外に38スタジオを展開し、会員数世界約145万人の、料理・パン・ケーキが学べる料理教室。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に38店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、材料が計量済みのオリジナル手作りキットを展開する「ABC Cooking MARKET」、一流シェフが教える東京會館伝統の味わいが学べる「東京會館クッキングスクール」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「ABC HEALTH LABO」、など、幅広いブランドを展開中。